

# Finca Antigua Crianza Único 2022

DO La Mancha



FINCA ANTIGUA

## FICHA TÉCNICA

**Variedad:** 50% Tempranillo, 20% C. Sauvignon, 20% Merlot

y 10% Syrah

**Categoría:** Crianza. Ecológico

**Grado alcohólico:** 13,5% Vol.

**Acidez total:** 5,9 g/l tártrica

**Fecha de vendimia:** 2<sup>a</sup> semana de septiembre a 3<sup>a</sup> semana de octubre

**Fecha de embotellado:** Junio 2025

**Vinificación:** Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 16 días



## VIÑEDO

Finca Antigua



## ENVEJECIMIENTO

15 meses en barrica de roble americano y francés

***La llave de Finca Antigua, originario de los viñedos de altura***



## INFORME COSECHA

La vendimia comenzó el 16 de agosto, con las variedades blancas, y se prolongó hasta el 6 de octubre. El rendimiento ha sido un 40% menor de lo esperado por la sequía y el extremo calor de este año. Pero la calidad de los vinos estará al mismo nivel que mantiene la finca desde su inicio con altas capas de color, estructura y maduración fenólica perfecta.

## OBSERVACIONES DE LA CATA



**Color:** Intensidad alta de color oscuro rubí, brillante y cristalino. Ribete con destellos cardenalicios. Lágrima abundante y densa.



**Nariz:** Intensidad alta con recuerdos mentolados, y minerales. Notas lácteas de yogur y fondo torrefacto con recuerdos de monte bajo y sotobosque. Su paso por barrica le aporta notas especiadas (nuez moscada, clavo y tabaco) con ligeras notas tostadas.



**Gusto:** También en esta fase evoca cremosidad y suavidad en su inicio, con desarrollo de forma esférica de un gran volumen, sin aristas. Muy conjuntada la acidez con el grado alcohólico. De final largo y post gusto cremoso. Fresco.



**Maridaje:** Ideal para acompañar arroces y pastas de cocina italiana. Marida bien con quesos de curación media y con carnes blancas a la brasa o en salsa. Acompaña a pescados como la lubina o el rape.